



CUCINA NOSTRA *komera*

drink aperitivo

APEROL SPRITZ - AMERICANO - GIN TONIC - VODKA TONIC - NEGRONI	€ 10
DRINK DEL GIORNO rivolgersi al personale - contact the staff	€ 10
DRINK PREMIUM	€ 15

bevande

CHAMPAGNE AL CALICE	€ 12
VINO AL CALICE	€ 7
ACQUA PANNA NATURALE 0,75 L	€ 4
ACQUA SAN PELLEGRINO EFFERVESCENTE 0,75 L	€ 4
COCA COLA IN VETRO 0,33 L	€ 3,5
COCA COLA IN VETRO ZERO 0,33 L	€ 3,5
FANTA IN VETRO 0,33 L	€ 3,5
BIRRA NASTRO AZZURRO 0,33 L	€ 4,5
BIRRA ARTIGIANALE PUGLIESE 0,33 L	€ 8
BIRRA NASTRO AZZURRO NO ALCOOL 0,33 L	€ 4,5

COPERTO € 4

BREAD, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL and Chef's Welcome



WI-FI

PSW: cucinanostra2022

crudo mare

seafood raw

PERCORSO DEGUSTATIVO

consigliato per 2 persone | prefer for 2 people € 75

GRAN PLATEAU DI CRUDO MARE

molluschi, crostacei, conchigliati, caviale pregiato, burro salato e provolone semi-piccante

large plateau of raw sea

shellfish, crustaceans, shellfish, fine caviar, salted butter and semi-spicy provolone cheese

SELEZIONE DI CRUDO MARE

conchigliati, crostacei accompagnati da provolone semi-piccante

(2,4,14)

shellfish, crustaceans accompanied by semi-spicy provolone cheese

€ 28

OSTRICHE | Selezione Komera

oysters

€ 7

al pz. / at pice

DEGUSTAZIONE DI OSTRICHE | della Selezione Komera

tasting special oysters | Komera selection

(2)

€ 30

6 pz. / 6 pices

GAMBERI ROSSI O VIOLETTE DI GALLIPOLI LOCALI* (2,14)

local red shrimp or Gallipoli violets*

€ 7

al pz. / at pice

SCAMPI LOCALI*

(2,14)

local red shrimp or Gallipoli violets*

€ 7

al pz. / at pice

ASTICE BLU, SCAMPONI E GAMBERI ROSSI DI 1^A SCELTA

blue lobster, scampi, and red shrimp of the highest quality

secondo disponibilità

ask for availability

(2,14)

€ 130

al Kg / at kil

ARAGOSTE LOCALI E CICALLE GRECHE

local lobsters and Greek mantis shrimp

secondo disponibilità

ask for availability

(2)

€ 150

al Kg / at kil

SFILETTATI AL NATURALE

scelti dal pescato del giorno

filleted au naturel, selected from the daily menu

(2,4)

€ 75

al Kg / at kil

TRIS DI TARTARE*

salmone, tonno, ricciola

trio of salmon, tuna, and amberjack tartare

(4)

€ 28

TARTARE DI GAMBERI ROSSI O VIOLETTE DI GALLIPOLI*

red prawn tartare or Gallipoli violets*

(2,14,4)

€ 28

TARTARE DI SCAMPI LOCALI*

local scampi tartare*

(14)

€ 28

TARTARE DI SALMONE, MELA VERDE E MENTUCCIA*

salmon tartare, green apple, and mint

(4)

€ 22

TARTARE DI TONNO, AVOCADO E TUILES AROMATICHE*

Tuna tartare, avocado and aromatic touile

(4)

€ 22

CAVIALE (siberian calvasius 10 gr)

con crostini di pane e burro salato di normandia

caviar (siberian calvasius 10 gr) served with rye croutons and salted butter

(1,4,7)

€ 30

ALICI DEL CANTABRICO

con crostini di pane e burro salato

anchovies from cantabrico served with crusty bread and salted butter

(1,4,7)

€ 16

antipasti

appetizers

CUORE DI BACCALÀ* SU CREMA DI PANE AL MIELE E CICORIE DI CAMPO RIPASSATE	(1,4)	€ 18
<i>salt cod loin on honey bread cream and sautéed wild chicory</i>		
TAGLIATELLA DI SEPPIA* CBT AGLI AGRUMI MEDITERRANEI, CORALLI E TUILES AROMATICHE	(1,4)	€ 15
<i>low-temperature cuttlefish tagliatelle with Mediterranean citrus, coral and aromatic tuiles</i>		
POLIPETTI* IN LENTA COTTURA AL COCCIO CON CROSTINI DORATI "ALLA BARESE"	(1,4)	€ 16
<i>Slow-cooked baby octopus in a clay pot with golden "Bari-style" croutons</i>		
GAMBERONI AL VAPORE, SPUMA DI BURRATA, PISTACCHIO TOSTATO E MENTA FRESCA	(2,7,8)	€ 18
<i>steamed king prawns with burrata foam, toasted pistachios and fresh mint</i>		
"CIALLEDDA" KOMERA CON MOUSSE DI STRACCIATELLA, POMODORI SECCHI, FILETTI DI ALICI DEL CANTABRICO E BASILICO	(1,4,7)	€ 14
<i>Komera "Cialledda" (typical recipe with stale bread) with stracciatella mousse, sun-dried tomatoes, Cantabrian anchovy fillets and basil.</i>		
BATTUTA DI MANZO CON FINOCCHI MARINATI AL PRIMITIVO, LAMELLE DI MANDORLE ED EMULSIONE DI RUCOLA	(8,12)	€ 16
<i>beef tartare with Primitivo-marinated fennel, sliced almonds and rocket emulsion</i>		
SFORMATO SOFFICE DI ZUCCA PROFUMATO AL ROSMARINO CON NOCI TOSTATE, FUNGHI DI BOSCO E CREMA DI PARMIGIANO STAGIONATO	(3,7,8)	€ 16
<i>soft pumpkin flan scented with rosemary, toasted walnuts, wild mushrooms and aged Parmigiano cream</i>		
SELEZIONE DI FORMAGGI TIPICI DEL GARGANO, FICHI SECCHI E MIELE	(7)	€ 18
<i>selection of typical cheeses from Gargano, served with dried figs and honey</i>		
SELEZIONE DI SALUMI ARTIGIANALI PUGLIESI	(12)	€ 18
<i>selection of artisanal Apulian cured meats</i>		

lo chef consiglia

PERCORSO DEGUSTAZIONE ANTIPASTI * KOMERA	(1,2,3,4,7,8,12,14)	€ 30
<i>Komera Appetizer Tasting Experience (minimum for 2 people)</i>	minimo per 2 persone	cad. / at per.
Selezione dello chef di 6 portate (dal nostro mare e dalla nostra terra) tra tradizione ed innovazione.		
<i>Chef's selection of 6 courses (from our sea and our land) combining tradition and innovation.</i>		

primi piatti

first dishes

**TROCCOLO DI GRANO ARSO AI TRE POMODORI, RUCHETTA,
CACIO RICOTTA NOSTRANO E OLIO EVO** € 15
(1,7)

*burnt wheat troccolo with three tomatoes, arugula, local ricotta cheese,
and extra virgin olive oil*

**SPAGHETTONE CON CREMA DI LATTE
DI CALAMARI E SCAMPI* NOSTRANI** € 24
(1,2,7,14)

Spaghetti with squid milk cream and local scampi

**RISOTTO CARNAROLI, CAPPUCCIO VIOLA, GAMBERI*
E GELÉE AL MANGO** € 20
(2)

risotto with purple cabbage, prawns and mango gelée

**FUSILLONE TRAFILATO AL BRONZO CIME DI RAPA,
VONGOLE VERACI E CROCCANTE PANE
AROMATIZZATO ALLE ALICI** € 22
(1,4,14)

Fusillone pasta with turnip greens , clams and crispy anchovy-flavoured bread crumble

**GNOCCHETTO HOME-MADE, BLUE DI CAPRA,
GUANCIALE SENESE CROCCANTE
E PERA IN DOPPIA CONSISTENZA** € 18
(1,3,7)

home-made gnocchetti with goat blue cheese, crispy pork cheek and pear in two textures

lo chef consiglia

**TORTELLONI RIPIENI DI CODA DI ROSPO
E GAMBERO ROSSO DI GALLIPOLI*
CON ACQUA DI MARE AROMATICA** € 22
(1,2,3,4)

Chef raccomandations:

tortelloni stuffed with monkfish and Gallipoli red prawns, served with aromatic sea water broth

***La nostra cucina utilizza esclusivamente pasta di grano duro
Senatore Cappelli e pasta fresca fatta a mano,
preparata quotidianamente secondo tradizione.***

*Our kitchen uses exclusively Senatore Cappelli
durum wheat pasta and fresh handmade pasta,
prepared daily according to tradition.*

secondi piatti

second dishes

FRITTURA MISTA* DELL'ADRIATICO CON VERDURINE PASTELLATE € 19

(moscardini, gamberi, calamari e pesce di paranza secondo disponibilità)

(1,2,4,14)

Mixed Adriatic fried seafood with light battered vegetables

(baby octopus, prawns, squid and mixed fish according to availability)

TENTACOLO DI POLPO* COTTO A BASSA TEMPERATURA (14) € 22

CON CREMA DI POMODORI SECCHI E SALICORNIA CROCCANTE

slow-cooked octopus tentacle with sun-dried tomato cream and crispy samphire

TAGLIATA DI TONNO* PINNA GIALLA CON SESAMO € 22

BIANCO E NERO SU SALSA BERNESE E CAROTINE

(3,4,7,10,11)

DI POLIGNANO GLASSATE

tuna steak with black and white sesame seeds,

served with Béarnaise sauce and glazed Polignano carrots

CALAMARO RIPIENO* (COME DA TRADIZIONE) IN UMIDO € 22

SU COULIS DI DATTERINO GIALLO

(1,14)

E POLVERE DI POMODORINI ROSSI

Braised stuffed squid (like Apulian traditional recipe)

on yellow datterino tomato coulis and red tomato powder

BOMBETTE DELLA VALLE D'ITRIA SU VELLUTATA DI ASPARAGI (7) € 20

E CACIOCAVALLO PODOLICO

Valle d'Itria "bombette" (Apulian pork rolls stuffed with cheese,

a signature specialty of the Valle d'Itria) on asparagus velouté with Podolian caciocavallo cheese

GALLETTO AROMATICO ALLA MEDITERRANEA € 19

mediterranean-style roasted cockerel (extra virgin oil, tomatoes, olives and aromas)

SELEZIONE DI CARNI ESPOSTE IN VETRINA

selection of meats from our butcher's display

Prezzo indicativo secondo taglio del giorno

(price varies with today's selection of cuts)

PESCATO DEL GIORNO

catch of the day

(2) € 75
al Kg / at kil

ASTICE BLU, SCAMPONI

blue lobster, scampi, and top-quality red shrimp

(2) € 130
al Kg / at kil

ARAGOSTE O CICALE GRECHE

lobsters or Greek mantis shrimp

(2) € 150
al Kg / at kil

**Lasciatevi consigliare dal nostro personale di sala
per scegliere il pescato fresco del giorno
e decidere come gustarlo: in pasta, al forno, alla griglia o al sale.**

Let our staff guide you in choosing the fresh catch of the day
and how to savor it: with pasta, baked, grilled, or salt-crusted."

contorni

side dishes

CICORIELLE SELVATICHE SALTATE IN PADELLA

wild chicory, sautéed in a skillet

€ 8

PATATE AL FORNO AL ROSMARINO

roasted rosemary potatoes

€ 8

VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE

grilled seasonal vegetables

€ 8

CAROTINE DI POLIGNANO GLASSATE AL BALSAMICO

Polignano carrots glazed with balsamic vinegar

(12)

€ 8

Menù Vegetariano

antipasto

appetizer

SFORMATO SOFFICE DI ZUCCA PROFUMATO AL ROSMARINO CON NOCI, FUNGHI DI BOSCO E CREMA DI PARMIGIANO STAGIONATO

soft pumpkin flan scented with rosemary, toasted walnuts,
wild mushrooms and aged Parmigiano cream

(3,7,8)

€ 16

primo

first dishes

LASAGNETTA DI PASTA FRESCA ALLE VERDURE DI STAGIONE, CON BESCAMELLA ARTIGIANALE

fresh pasta "Lasagna" with seasonal vegetables and artisanal béchamel sauce

(1,3,7)

€ 13

secondo

second dishes

CHIPS DI FRUTTA E ORTAGGI SU COULIS DI POMODORI SECCHI

fruit and vegetable chips on sun-dried tomato coulis

(14)

€ 14

Menù Completo

(2,7,8,1,3,7)

€ 38

Dolci

dessert

"Tutti i nostri dolci sono creazioni artigianali dello chef, pensati per deliziare ogni senso."

Our desserts are artisanal creations from the chef, designed to captivate every sense.

TIRAMISÙ DEL KOMERA

Komera's signature tiramisù

(1,3,7) € 8

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

creamy cheesecake with wild berry compote

(1,3,7) € 8

PANNACOTTA CON GELÈ AL MANDARINO

traditional panna cotta (cooked cream) with mandarin gelée

(gluten free, lactos free) € 8

SPUMONE ARTIGIANALE

artisanal spumone ice cream (traditional Italian layered ice cream)

(3,7,8) € 8

MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI

*(gianduia,cioccolato bianco e cioccolato fondente)
servita con crumble croccante e note di cacao
three-chocolate mousse (gianduia,white chocolate
and dark chocolate) with crunchy crumble and cocoa*

(1,3,7) € 8

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

fresh fruit of the season

€ 8

ALLERGENS

ALLERGENI

Gli ingredienti evidenziati contengono o possono contenere allergeni che possono provocare allergie e/o intolleranze in base al Regolamento (UE) n. 1169/2011. Ti invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie e/o intolleranze. Saremo lieti di guidarti nella giusta scelta dei piatti dal nostro menu.

1 - GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.

2 - CROSTACEI E DERIVATI

Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.

3 - UOVA E DERIVATI

Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati, creme etc.

4 - PESCE E DERIVATI

Pesce e prodotti a base di pesce, anche se in piccole percentuali, inclusi i derivati.

5 - ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi siano arachidi e derivati anche in piccole dosi.

6 - SOIA E DERIVATI

Latte, tofu, spaghetti, etc.

7 - LATTE E DERIVATI

Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.

The highlighted ingredients contain or might contain allergens that can cause allergies and/or intolerances according to the EU Regulation n. 1169/2011.

We strongly recommend you to communicate any allergy and/or intolerance to our staff. We will be pleased to guide you to choose the right dishes from our menu.

1 - GLUTEN

Cereals, wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut, including hybridized derivatives.

2 - CRUSTACEANS AND DERIVATIVES

Both marine and freshwater: shrimps, prawns, lobster, crabs, hermit crabs and so on.

3 - EGGS AND DERIVATIVES

All products made with eggs, even in the smallest part: mayonnaise, omelette, emulsifiers, egg pasta, biscuits and cakes, also savory ones, ice cream and creams and so on.

4 - FISHES AND DERIVATIVES

All those food products that are made up of fish, even in small percentages, including derivatives.

5 - PEANUTS AND DERIVATIVES

Packaged snacks, creams and condiments in which there are peanuts and derivatives, even in small percentages.

6 - SOY AND DERIVATIVES

Milk, tofu, noodles, etc.

7 - MILK AND DERIVATIVES

Yoghurt, biscuits and cakes, ice cream and various creams. Every product which contains milk.

8 - FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland, noci macadamia, pistacchi.

9 - SEDANO E DERIVATI

Presente in pezzi anche all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

10 - SENAPE E DERIVATI

Presente in salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

11 - SEMI DI SESAMO E DERIVATI

Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.

12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Usati come conservanti, possono trovarsi in: conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.

13 - LUPINI E DERIVATI

Presenti in molti cibi sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari.

14 - MOLLUSCHI E DERIVATI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina, vongola, etc...

Alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattimento.

Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

8 - NUTS AND DERIVATIVES

All products that include almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, Queensland nuts, pistachios.

9 - CELERY AND DERIVATIVES

It is present in pieces but also in preparations for soups, sauces and vegetable concentrates.

10 - MUSTARD AND DERIVATIVES

It can be found in sauces and dressings, especially mustard.

11 - SESAME SEEDS AND DERIVATIVES

Besides whole seeds used for bread, you can find traces in some types of flours.

12 - SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES

Used as preservatives, you can find them in: canned fish products, pickled foods, oil and brine, jams, vinegar, dried mushrooms, soft drinks and fruit juices.

13 - LUPINI BEANS AND DERIVATIVES

You can find it in roasted foods, salamis, flours, etc.

14 - MOLLUSCS AND DERIVATIVES

Queen scallop, razor clam, scallop, cockle, date mussel, smooth clam, garagolo, sea snail, mussel, murex, oyster, patella, sea truffle, wedge shell, clam, etc.

**Certain products may have been frozen or blast-chilled.*

Fish intended to be eaten raw or practically raw has undergone a prior decontamination treatment in accordance with the requirements of Regulation (EC) 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3.

MONOPOLI

La storia di Monopoli (come per quasi tutte le città adriatiche) è fatta di influenze esterne: Egnatini (provenienti dalla vicina Egnazia), Bizantini, Bretoni, Arabi, Spagnoli, Veneziani hanno contribuito variamente a rendere la cultura della città di Monopoli un vero e proprio mosaico policromo; nel contempo queste minacciose presenze l'hanno strutturata come una poderosa fortezza sulla costa marina.

Le origini e l'età classica

Rovine della città Romana di Egnazia. Parzialmente distrutta da Totila, re dei Goti nel 545 d.C.

Egnazia fu gradualmente abbandonata dai suoi abitanti a partire dal dall'VIII secolo d.C. in favore della vicina Monopoli che ne risultò fortemente accresciuta.

Nella zona occupata ai giorni nostri dalla parte più antica del centro storico della Città di Monopoli, esisteva già in epoca preistorica (XVI secolo a.C.) un villaggio; il piccolo abitato era fortificato da un aggere che lo proteggeva lungo la riva al mare, perimetralmente la penisola attuale (vedi reperti e relazioni rivenienti dai recenti scavi archeologici effettuati dalla Soprintendenza Archeologica di Puglia sotto Piazza Palmieri e all'interno del Castello Carlo V).

L'antica Monopoli, (di cui non si conosce con certezza il nome[1]) risulta essere stata un importante porto fortificato messapico al confine con la Peucezia. La città infatti esisteva certamente in epoca Messapica (V sec. a.C.) ed in epoca romana, come dimostrano le numerose e ricche tombe messapiche e la grande porta romana del primo secolo a.C. completa di corpi di guardia e torri ottagonali, inglobata all'interno del Castello Carlo V (XVI secolo). Questa importante fortificazione classica era stata costruita sui poderosi resti di mura messapiche, tuttora visibili, (vedi i recenti scavi archeologici della dottoressa Miranda Carrieri della Soprintendenza Archeologica di Puglia). Secondo la testimonianza dell'Indelli[2], nel 43 d.C. San Pietro avrebbe predicato, di passaggio, ad un gruppo di cittadini monopolitani.

Dagli scavi archeologici appare evidente come Monopoli subisca una decisa crisi demografica a partire dal primo secolo d.C. fin quasi all'VIII secolo. Il grande incremento demografico di Monopoli e l'evoluzione da piccola città-fortezza a centro urbano si deve però alla graduale migrazione degli abitanti di Egnazia verso nord, certamente iniziata con la parziale distruzione di quella città da parte di Totila, re dei Goti nel 545 d.C. ma proseguita in maniera decisamente più accelerata a partire dal dall'ottavo secolo d.C. Il graduale abbandono di Egnazia, a partire dal XIII secolo, risulta chiaramente da recenti ricerche archeologiche, iniziate nel 2001 dal Dipartimento di Scienze dell'Antichità dell'Università di Bari, sotto la direzione scientifica della professoressa Raffaella Cassano.[3] Monopoli Rimase per anni sotto il controllo di Bisanzio, dapprima con l'Imperatore Maurizio, in carica dal 582 al 602, in seguito con i suoi successori.

The history of Monopoli (as with almost all Adriatic cities) is made up of external influences: Egnatians (coming from nearby Egnazia), Byzantines, Bretons, Arabs, Spanish, Venetians have contributed in various ways to making the culture of the city of Monopoli a true polychrome mosaic; at the same time these threatening presences have structured it as a powerful fortress on the sea coast.

The origins and the classical age

Ruins of the Roman city of Egnazia. Partially destroyed by Totila, king of the Goths in 545 AD.

Egnazia was gradually abandoned by its inhabitants starting from the 8th century AD in favor of nearby Monopoli which resulted in a strong increase.

In the area occupied today by the oldest part of the historic center of the City of Monopoli, there already existed a village in prehistoric times (16th century BC); the small town was fortified by an aggere that protected it along the seashore, around the current peninsula (see finds and reports from recent archaeological excavations carried out by the Archaeological Superintendence of Puglia under Piazza Palmieri and inside the Castle of Charles V).

Ancient Monopoli (whose name is not known with certainty [1]) appears to have been an important fortified Messapian port on the border with Peucezia. In fact, the city certainly existed in the Messapian era (5th century BC) and in the Roman era, as demonstrated by the numerous and rich Messapian tombs and the large Roman gate from the first century BC complete with guardhouses and octagonal towers, incorporated into the Castle of Charles V (16th century). This important classical fortification was built on the mighty remains of Messapian walls, still visible, (see the recent archaeological excavations by Dr. Miranda Carrieri of the Archaeological Superintendence of Puglia). According to the testimony of Indelli[2], in 43 AD, Saint Peter would have preached, in passing, to a group of citizens of Monopoli.

From the archaeological excavations it is evident that Monopoli underwent a decisive demographic crisis starting from the first century AD until almost the eighth century. The great demographic increase of Monopoli and the evolution from a small fortress-city to an urban center is however due to the gradual migration of the inhabitants of Egnazia towards the north, certainly begun with the partial destruction of that city by Totila, king of the Goths in 545 AD but continued in a decidedly more accelerated manner starting from the eighth century AD. The gradual abandonment of Egnazia, starting from the thirteenth century, is clearly evident from recent archaeological research, begun in 2001 by the Department of Ancient Sciences of the University of Bari, under the scientific direction of Professor Raffaella Cassano.[3] Monopoli remained under the control of Byzantium for years, first with the Emperor Maurice, in office from 582 to 602, and later with his successors.



SUITE & ROOM

PALAZZO *K*APECE

www.palazzokapecce.com

